

12 VALENCIENNES

SPECIALITES LOCALES

La Lucullus et la bière de Noël, c'est bon... avec modération

À la veille des réjouissances du réveillon de Noël, les excès alimentaires nous guettent alors que « l'obésité commence à se développer en France » précise Marie-Dominique Béra.

C'est pour cela que ce médecin du travail de l'Association santé au travail de l'arrondissement de Valenciennes a organisé, au sein de l'entreprise Lucullus de Marly, une sensibilisation sur le goût et les saveurs. C'était l'occasion pour le médecin de rappeler qu'il est bon de se faire plaisir, à condition de ne pas dépasser l'apport journalier recommandé.

Cette opération de sensibilisation aura également rimé avec plaisir pour les heureux participants qui auront pu goûter nos produits locaux. Avec modération, on l'aura compris. ■

► Lire aussi ci-contre.



De gauche à droite : Christine Monfort, Dr Béra médecin du travail, Augustin Motte, et Alain Dhaussy.

Foies gras et autres produits de fêtes : petit tour de terroir

Lucullus, pain artisanal et bière de Noël..., quelques mots magiques qui mettent l'eau à la bouche et dont le Valenciennois peut être fier. C'est à Marly dans le cadre du goût et des saveurs qu'Augustin Motte, directeur général, spécialisé dans les produits à base de foie gras, leurs accompagnements et surtout la célèbre Lucullus de Valenciennes, présente ses produits : « Il faut six jours pour créer la Lucullus, qui est fumée à cru, mise dans un court bouillon, tranchée en jambon puis coupée pour mettre le foie gras ».

Ce mets raffiné se marie parfaitement avec du pain de tradition fabriqué par Christine et Olivier Monfort à partir de farine de blé issue de l'agriculture raisonnée sans additif. « Les pains sont façon-

nés à la main après une fermentation lente qui lui rend une meilleure qualité et une excellente conservation » précise l'artisan pâtissier marlysisien. Car rien ne remplace l'authenticité d'un pain de tradition.

Ne pas oublier en cette période de fête, la célèbre bière de Noël brassée à Hordain avec une amertume fine et agréable, rehaussée d'une note de caramel. Comme l'indiquait Alain Dhaussy, gérant de la Choulette, « attention, on ne boit pas une bière, on la déguste avec modération ». Et quand on est un dégustateur perfectionniste, on goûte d'abord la mousse, source de renseignements très précieux sur le houblonnage.

Bien entendu, tout est une question de mesure. ■

PATRIMOINE

La Lucullus de Valenciennes, un mariage de saveurs qui remonte à 1930

Qui aurait cru que le mariage du foie gras et de la langue de bœuf donnerait naissance au « premier produit gastronomique de la région » ? Typiquement valenciennoise, l'histoire de la langue Lucullus nous est contée par Claude Vanbestien, grand maître de la confrérie.

La Lucullus de Valenciennes. Sous ce nom à la fois barbare et poétique se cache un mets parfaitement délicieux, composé de mousse de foie gras et de langue de bœuf. « C'est le premier produit gastronomique de notre région, assure dans un sourire Claude Vanbestien, grand maître de la confrérie de la Lucullus de Valenciennes. Tout a commencé en 1925, avec la langue de Valenciennes. Du bœuf qu'on servait aux mariages, enterrements ou grandes occasions. »

Jusqu'à ce qu'en 1930, un client demande à un traiteur quelque chose de plus raffiné à offrir à ses convives. De la mousse de foie gras est ajoutée entre les tranches. La langue de Valenciennes à la Lucullus était née.

Attention aux imitateurs

« En 1990, j'ai voulu la démocratiser. J'ai fait un flop. Alors j'ai décidé de la vendre dans de superbes boîtes et de la renommer "Lucullus de Valenciennes". Et le succès est venu, dépassant même les frontières du Valenciennois. »

L'appellation a depuis été déposée



Jérôme Boddaert est le directeur adjoint de la SAS Lucullus de Marly, l'une des rares sociétés à fabriquer la véritable Lucullus de Valenciennes.

et Claude Vanbestien est l'un des rares gardiens de la recette. Attention aux imitateurs de pacotille, nombreux dans la région. « Ils font n'importe quoi ! Il faut respecter les règles. Certains se servent de viande reconstituée et mettent de la mousse de canard standard... »

« C'est le mariage des deux qui fait le goût »

Normalement, la préparation est très stricte et ne souffre aucune approximation : il faut au moins 33 % de foie gras dans la mousse, de la langue de bœuf fumée avant

cuisson puis cuite dans un bouillon. Ensuite on dépose la mousse de foie gras cru sur les tranches de langue.

« La langue et la mousse doivent se mélanger. C'est le mariage des deux qui fait tout le goût. Ça doit fondre dans la bouche. »

Prenant très au sérieux sa mission de maître de la confrérie de la Lucullus de Valenciennes, Claude Vanbestien parle d'un mets qui « fait partie de notre histoire. Il est quand même dans le Larousse Gastronomique, ce n'est pas rien. Jusqu'au bout de ma vie je la défendrai ».

■ FRANÇOIS LÉGER

PHOTO JOHAN BEN AZZOUEZ

GASTRONOMIE

Des Japonaises découvrent les secrets de la Lucullus

Une quinzaine de femmes d'expatriés japonais de la région sont venues visiter, jeudi dernier, l'entreprise Lucullus de Marly, spécialisée dans les produits à base de foie gras, leurs accompagnements et surtout la célèbre Lucullus de Valenciennes. Cette sortie, organisée par le club Japon Lille Nord - Pas de Calais, a permis aux Japonaises de découvrir, entre autres, la spécialité de Valenciennaise.

La Lucullus est inconnue au Japon : « nous mangeons du foie gras et de la langue de bœuf, mais nous n'avons pas de lucullus », rapporte Ayano Tanaka, directrice déléguée du club Japon.

Visite des ateliers et dégustation

Au programme : visite de l'atelier de fabrication, de la salle de stockage des matières premières à celle des produits finis, en passant par la salle de cuisson et de préparation de la pâte. La visite s'est achevée par une dégustation de

Lucullus et des confits qui l'accompagnent.

Une sortie très appréciée des Japonaises, « elles ont été très curieuses et ont posé beaucoup de questions. Les Japonais s'intéressent beaucoup à tout ce qui est lié à l'alimentation et particulièrement lorsqu'il s'agit de la gastronomie française », commente Ayano Tanaka.

Cette visite était également l'occasion pour Joe O'Toole, président de l'entreprise Lucullus et Augustin Motte, son directeur général, de faire découvrir la spécialité à des étrangers. « Cela fait partie de notre patrimoine culturel, c'est donc important de le faire connaître. C'est un moyen de s'ouvrir au monde extérieur », se réjouit Augustin Motte. « Nous souhaitons internationaliser les ventes, explique Augustin Motte, nous avons commencé à vendre nos produits en Angleterre par l'intermédiaire de la chaîne Waitrose qui possède près de 230 boutiques. »

Et qui sait... cette visite permettra peut-être d'introduire la Lucullus au Japon. ■



Ces femmes d'expatriés japonais seront peut-être les futures ambassadrices de la Lucullus au pays du Soleil levant.

AUJOURD'HUI

Visite départementale ▶ Le président du conseil général Bernard Derosier sera, cet après-midi, sur le chantier du collège HQE de Quiévrechain, puis à Fresnes-sur-Escaut pour la présentation de la future Maison de l'eau. ■

BONJOUR ▶ Zone dangereuse

Il faut bien que travaux se passent. A Valenciennes, les automobilistes se sont accommodés du chantier de la place Cardon, devant l'entrée principale du jardin de la Rhônelle. Quand bien même les détours paraissent interminables pour rejoindre

Marly... Là où ils commencent à s'énervier, c'est au bout du boulevard Carpeaux, où le chantier, jour après jour, grignote la chaussée sur la seule voie ouverte pour rejoindre le boulevard Watteau. Déplaçant leurs plots un peu plus cha-

que jour, les entreprises grignotent tant et si bien qu'on commence à friser la collision avec les véhicules venant en face. Et je ne roule pas spécialement avec une grosse cylindrée... Camions et camping-cars, attention, danger ! ■ c. r.

PENSEZ-Y

Solidarité envers le Burkina

▶ Demain soir, il sera trop tard pour participer à la collecte de vélos organisée par la Porte du Hainaut. Les cycles sont à déposer au site minier d'Arenberg aujourd'hui et demain entre 9 h à 17 heures. ■

LES VISAGES DE L'ACTUALITÉ

Avec de nouveaux dirigeants, la SA Lucullus change de dimension

Fini ? l'entreprise familiale qu'incarnait, toujours dans les mêmes murs, Juliette Dendievel-Vanbesien, troisième génération des fabricants. Avec l'entrée dans le capital en septembre 2009 de l'Irlandais Joe O'Toole et du Nordiste Augustin Motte, qui travaillaient déjà ensemble dans l'agroalimentaire régional, l'un aujourd'hui président et l'autre directeur général de la SA Lucullus, l'entreprise marlysiennaise s'ouvre de nouveaux horizons. Mais dans le respect de la tradition.

PAR BERNARD DÉFONTAINE
bdefontaine@lavoixdunord.fr
PHOTOS « LA VOIX »

Besoin de souffler. Envie d'un deuxième enfant. Juliette met un terme à « dix ans de Lucullus ». Tout en gardant 10 % du capital, elle partira en septembre, douze mois après l'arrivée des nouveaux patrons. Et poursuivra désormais son activité de recherche et développement au sein de la société créée par son père. Rassurée quant à l'avenir de la petite structure née en 2001 : elle la laisse entre les mains de gens de métier. Pas question pour ces derniers de toucher à l'« héritage » culinaire, mais seulement de « bâtir dessus », comme le martèle Augustin Motte, image du jeune patron dynamique.



Juliette Dendievel-Vanbesien a donné les clés à Augustin Motte (à g.) et Joe O'Toole.

L'entreprise a trois spécialités. Celle de Valenciennes, d'abord : dame Lucullus, vingt tonnes fabriquées par an, et qui conquiert « doucement » des parts de marché. Les confits lancés en 2002 pour accompagner le foie gras, et diversifier l'activité : le fabricant va s'ouvrir à l'export en les introduisant en fin d'année sur le marché anglais. Le tranchage à façon pour plats cuisinés : une prestation de service pour l'agroalimentaire, qui

Le fabricant va s'ouvrir à l'export en introduisant ses confits en fin d'année sur le marché anglais.

présente l'avantage de « lisser l'activité », là où la Lucullus est très saisonnière.

« Lisser l'activité, pérenniser l'entreprise » : les mots reviennent sou-

vent dans la bouche d'Augustin Motte. Il faut donc développer des produits « hors période festive ». La SA Lucullus les a en magasin. Ses confits, d'abord. D'oignon, de figue, ils accompagnent aussi le fromage, désormais. Joe O'Toole rentre des États-Unis : ils importent déjà les fromages français, mais pas ou peu les confits. Dans ce domaine, la petite entreprise pourrait prendre demain un avantage sur les gros confituriers, en proposant

des confits frais : l'innovation à laquelle elle travaille. Pour générer des ventes en dehors des fêtes, cet autre produit encore, distribué en grande surface : un marbré de canard au foie gras accompagné d'un confit d'oignon, pour deux personnes. « Il est vendu autour de cinq euros, contre quinze euros le ballotin de Lucullus », souligne Augustin Motte. Et on n'a pas besoin d'être six pour le consommer ! Le bon moyen, aussi, pour faire découvrir la Lucullus.

75 % du chiffre d'affaires est réalisé sur les deux derniers mois : c'est déjà les préparatifs de Noël.

Autre impératif d'un développement « maîtrisé » : la performance. Les dirigeants ont investi sur du matériel de conditionnement - l'étiquetage et l'assemblage des pots est assuré par des CAT -, ainsi que sur une ligne de production automatisée, d'où sortent 3 à 4 000 pots de confit à l'heure. 500 000 € d'investissements sont prévus sur trois ans. Et dix à quinze embauches. Pour l'heure, l'entreprise compte huit CDI et dix CDD, un chiffre qui va passer à quatorze à la mi-août. 75 % du chiffre d'affaires (qui est de 2,5 M €) est en effet réalisé sur les deux derniers mois : il faut s'y préparer. Pour la société Lucullus, c'est déjà Noël. ■

« Un Valenciennois qui se bat »

La SA Lucullus a bénéficié du fonds d'intervention mis en place dans le cadre de la convention de revitalisation PPG. L'entreprise marlysiennaise s'est vu accorder par l'État un prêt à taux bonifié de 100 000 €. Ce qui est toujours bienvenu pour résoudre ses besoins de trésorerie sachant que son activité est largement saisonnière. La visitant, hier, le sous-préfet y a vu une « illustration d'un Valenciennois qui se bat et gagne la bataille de l'emploi ». Dix personnes au moins doivent être embauchées sur trois ans. Marc Burg a souligné à ce sujet le poids des très petites, petites ou moyennes entreprises



Augustin Motte présente un produit maison à Marc Burg.

dans le tissu économique de l'arrondissement : 87 % de nos entreprises comptent en effet moins de dix salariés, mais représentent 43 % de l'emploi.

Le sous-préfet s'est également félicité de l'effort fait envers les personnes handicapées, la SA Lucullus travaillant avec les CAT du Hainaut à Anzin et Watteau à Bruay. Marc Burg a par ailleurs évoqué le plan d'action sur l'apprentissage qu'il présentera à la rentrée avec Alain Griset, président de la chambre de métiers. Objectif : relever le nombre d'apprentis. Et le nombre d'artisans : le Valenciennois a encore un potentiel de 20 %. ■

ARRIVÉE DES NOUVEAUX IMPRIMÉS (draps, housses de couette, oreillers...)

Collection Bébé Brodé

SOLTEX

Fabricant - Négociant - LINGE DE MAISON - Excluzivité Pacôme de Paris®

70, rue de Douai - CAMBRAI - Nouveau giratoire rond-point Neuville-Saint-Rémy
Ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h toute l'année - Grand parking.

-50%

sur tapis salle de bains, articles 2^e choix, taies rectangulaires, bavoirs enfants...

-10%

sur couettes été, Holofoil, Qualofil, duvet d'ole, flanelle, couvertures polaire et laine.

-20%

TOUTES LES HOUSSES DE COUETTE
Prix chocs : DG, Canovas, Zofia, Rostad, Biche de Berre, Elvé, Catimini, Lin, satin de coton, brodé, protégé et couvre matelas coton et plastifié, couvre-lit style boutis et artisanal, Peignoirs homme, femme, enfant, Éponge brodé Pacôme de Paris ® + bébé brodé.

-40%

sur draps de plage velours

Etamine à confiture

-30%

sur nappes antitache + serviettes éponge brodées